



## Gehaktbal met jus

5 personen  
35 minuten

### Ingrediënten

Rundergehaktbal  
Vleesjus  
Rode kool met appel  
Gekruide aardappelpartjes

- \* Leg de ingrediënten van het menu klaar, weeg desgewenst af.
- \* Verhit vloeibare margarine in een koekenpan en braad de gehaktballen aan alle zijden bruin.
- \* Verwarm in een pan de rode kool op laag vuur tot deze heet is. Roer regelmatig de rode kool om. De rode kool kan ook verwarmd worden in de magnetron in een schaal op 900 watt. Schep om de minuut goed om (let op: geen lepel in de magnetron laten staan!).
- \* Tip! Voeg naar smaak eventueel nog een geschild en gesneden appeltje toe aan de rode kool.
- \* Verhit in een koekenpan de margarine en/of olie en bak de aardappelschijfjes in 8 tot 10 minuten goudbruin en gaar. Schep de aardappelen regelmatig om.
- \* Bereid de jus volgens aanwijzingen op de verpakking.
- \* Giet naar smaak wat jus over de gehaktballen.

*Smakelijk!*

Wil je vaker profiteren van de handige voordelen van Aan Tafel zoals deze recepten? Kijk dan voor meer informatie op <https://www.vanhoeckel-aantafel.nl/dat-wil-ik-ook>

